



LA MAISON

Everyday from 7am to 1am
Continuous service from noon to 11pm
Reservations recommended: 01 45 74 11 24

Wi-fi code: maisonclient

• *STARTERS* •



Boiled eggs with mayonnaise
7,50€



Chef's Terrine
7,20€



Baked « camembert » cheese with honey
8,60€



Boiled leeks with vinaigrette and chopped boiled eggs
8,60€



¼ melon and ham
9,60€



Crayfish raviolis
10,80€



Smoked salmon plate
11,20€



6 Big roasted snails from Bourgogne from «La maison de l'escargot»
14,60€



«Burrata» cheese, rocket salad and peeled tomatoes
14,40€



Selection of pork sausages
15,50€



LA MAISON

• *HOUSE SALADS* •



CAESAR

Romaine lettuce, marinated chicken fillet, parmesan cheese, and cherry tomatoes.

16,80€



ITALIAN

Buffala mozzarella, peeled tomatoes, ham, avocado, rocket salad and basil leaves.

16,90€



SCOTTISH

Green lentil salad, with crayfish, smoked salmon and toasts.

16,70€



VEGETARIAN

Fusilli pasta, cherry tomatoes, tomatoe «confit» and peppers.

15,20€



CAJUN

Crunchy raw vegetables, chinese cabbage, shrimp, avocado and cocktail sauce.

16,60€

• MAIN COURSES •

- Beef tartar**, with homemade french fries and salad **15,80€**
- Rib steak**, with homemade french fries and salad **23,60€**
- Sirloin steak**, with homemade french fries and salad **24,80€**
- Prime Rib (aprox. 1.2kg)** **54,50€**
with mashed potatoes, «champignon» mushrooms and string beans

BEEF SELECTION
FROM
MAISON PETARD

Homemade sauces : Blue cheese, Pepper or Wine sauce

- Kidneys**, sliced or whole, **20,90€**
with mashed potatoes, « champignon » mushrooms and string beans, wine sauce «madère»

GIBLETS

- Pasta of the day** **see the slate**
- Chef's recommendations** **see the slate**
- «Pot-au-feu»** beef stew with a crunchy vegetable salad **19,20€**
- «Blanquette»** veal stew «La Maison» with rice **18,90€**
- Breaded chicken breast** with tomato sauce and «Tagliatelle» pasta **17,60€**
- Lamb shank «confit»** with homemade mashed potatoes **20,90€**

HOUSE
RECIPES

- Salmon filet**, **18,40€**
butter and «Espelette» pepper sauce with safran rice
- Bass filet**, **21,20€**
with olive oil and pomegranate, homemade mashed potatoes

FISH

LA MAISON

CHEESE

Cheese plate
6,00€

Three cheeses panaché
9,80€

• *HOUSE DESERT* •



¼ Fresh pineapple	7,20€
Fresh fruit salad	7,80€
«Fromage blanc» plain, with «coulis» or honey.....	6,20€
«Crème Brûlée».....	7,50€
Chocolate mousse Venezuela.....	8,50€
Lemon pie « meringuée » « La Maison ».....	8,50€
French toast	9,20€
« Berthillon » caramel and salty butter ice cream	
Chocolate fondant with « Berthillon » vanilla ice cream.....	9,70€
(please advise us 10 minutes before order)	
Apple pie «Tarte Tatin» with sour cream.....	7,50€
Tiramisu	8,50€
Pear sorbet and «Williamine Morand» liquor.....	11,90€
Coffee or Hot chocolate with whipped cream	9,90€

TO DRINK WITH YOUR DESERT

Glass of Maury **6,00€**

• WINE •

RED WINES

	15cl	25cl	48cl	75cl
BORDEAUX				
• Côtes de Bordeaux AOC Cadillac	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
• Lussac Saint-Émilion AOC La claymore	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Haut-Médoc AOC Victoria II (second vin du château Victoria)	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Graves AOC Château la Garance	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Saint-Estephe AOC Château Moutinot	8,00€	14,50€	26,50€	39,00€
• Lalande de Pomerol AOC Château La croix Chaigneau	9,50€	16,00€	30,50€	47,00€

BOURGOGNE

• Hautes Côtes de Beaunes AOC Domaine Berger rive	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€
• Givry AOC Michel Sarrazin	9,50€	16,00€	30,50€	47,00€

BEAUJOLAIS

• Brouilly AOC Château des tours	6,50€	11,00€	20,00€	29,00€
----------------------------------	--------------	---------------	---------------	---------------

VALLÉE DU RHONE

• Côtes du Rhône AOC « bio » Château les 4 filles	6,50€	11,00€	20,00€	29,00€
• Crozes Hermitage AOC Paul Jaboulet	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€

VAL DE LOIRE

• Menetou-Salon AOC le grand cerf	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Saumur-Champigny AOC Paul Filliatreau La grande Vignolle	6,00€	10,00€	19,00€	28,00€

LANGUEDOC

• Cabardès AOC Château de Pennautier Lorgeril	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
• Pic Saint-Loup AOC Mas de l'Oncle (cuvée élégance)	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Domaine de l'Engarran IGP « La lionne »	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€

RED WINE OF EXCEPTION

Margaux AOC Les Hauts du Tertre 2008 **70,00€**
(second vin du château du Tertre)

Côte-Rotie AOC Maison Guigal 2010 **80,00€**
« brune et blonde »



LA MAISON

• WINE •

ROSÉ WINE

	15cl	25cl	48cl	75cl
• Côtes de Provence AOP L'instant K	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
• Côtes de Provence AOC crû classé Château Sainte-Marguerite « M »	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€

WHITE WINE

• Mâcon Prissé AOC de Fayères	6,00€	10,00€	19,00€	28,00€
• Quincy AOC Maison Blanche	7,00€	12,00€	22,50€	31,00€
• Bergerac AOP Les tours des Verdots	7,50€	13,00€	23,50€	35,00€
• Saint-Péray AOC Cuilleron/Gaillard/Villard	9,50€	16,00€	30,50€	47,00€
• Côtes de Gascogne IGP Soleil d'Octobre	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€

WHITE WINE OF EXCEPTION

Condrieu AOC Pierre Gaillard 2014 **70,00€**



CHAMPAGNE

	Cup 12cl	Bottle 75cl
Bochet Lemoine	10,00€	65,00€
Ruinart "R"	12,50€	78,00€
Ruinart Rosé	15,00€	98,00€
Ruinart Blanc de Blancs		110,00€
Bollinger «La grande année 2005»		230,00€



MINERAL WATER

½L Vittel ou Perrier Fines Bulles	4,90€
1,L Vittel ou San Pellegrino	5,90€